

Nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams im Restaurant zum CHOCHTOPF eine/n

## **Chef de Partie** oder **Commis de Cuisine** (m/w) 70–100%

### **Ihre Aufgaben**

- Mitarbeit Verpflegung von Gästen (à la carte, Produktion und Gruppenverpflegung)
- Warenannahme, Mise en place, fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Unterstützung bei der Anleitung der Klienten in arbeitsagogischen Belangen im Bereich Küche (geschützte Arbeitsplätze, berufliche Massnahmen der IV, Ausbildungen)
- Einhalten der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung von Vorteil
- Solide Kenntnisse in der schweizerischen Gastronomie
- Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Sie arbeiten speditiv, zielorientiert, flexibel und behalten in hektischen Situationen den Überblick
- Kreativität sowie exaktes Produzieren sind Ihnen genauso eigen wie selbständiges und organisiertes Arbeiten

### **Wir bieten**

- Interessantes und vielfältiges Arbeitsumfeld
- Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV Gastronomie
- Interne Weiterbildungen in einem vernetzten Sozialunternehmen

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Michael Winkler, Leiter Hotellerie und Gastronomie, T 033 845 85 00, [www.chochtopf.ch](http://www.chochtopf.ch)

### **Ihre Bewerbung**

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an SEEBURG/JUNGFRAU HOTEL Frau Karin Willener Leitung HR Untere Bönigstrasse 35 3800 Interlaken T 033 845 84 00 [personal@seeburg.ch](mailto:personal@seeburg.ch) [www.seeburg.ch](http://www.seeburg.ch)